

ВИНАРСКО-ЗЕМЛЕДЪЛЧЕСКИ ВѢСТИНИКЪ

Редактира се отъ редакционно-административния комитетъ, състоящъ отъ: Хр. С. Георгиевъ, Д. Торомановъ, А. Гечевъ, К. Илиевъ, М. Чукчуковъ и К. Малковъ.

„Винарско-Земедѣлчески Вѣстникъ“ излиза два пъти въ мѣсека: на 1 и 15 ч.

Тодишната му цѣна за България е 4 л., за въ странство — 5.

Всичко, що се отнася до вѣстника, се испраща до редакцията въ гр. Плѣвенъ.

Необнародвани рѣкописи, по желанието на авторитѣт имъ се врѣщатъ съ неплатени писма.

За обявления на 4 стр. се плаща по 30 ст. на редъ, съмѣтана въ гармондъ.

 На всичките ученици се отстѫпя за 3 лева годишно.

СЪДЪРЖАНИЕ: 1) Макътъ и маковата култура въ настъ, продължение отъ брой 1-й; 2) Значението на хибридитѣ (мелеситѣ) въ новото лозарство; 3) Още нѣколко думи за земедѣлчески гѣ и други списания и книги, получавани въ нашите общински управлzenia; 4) Б) Начини за облагородяване (хашладисване) на овошните дръвчета, продължение отъ брой 1-й; 5) II Слѣдъ рѣзида, продължение отъ брой 1-й; 6) Вино отъ малини; 7) Разни.

Макътъ и маковата култура въ настъ.

(Продължение отъ брой 1-й).

Рѣнасиането на макътъ въ България не е извѣстно кога е станало. Но-голѣмо е распространението му въ Македония и Южна България, отколкото въ сѣверна, защото и климатътъ, въ тѣзи части на България е по-сгоденъ за неговото вирѣніе. Култивирането му става повече въ турските села и турските фамилии, които го и употребяватъ. Нѣ се пакъ неговото распространение е твърдѣ слабо, понеже земедѣлците въ повечето краища на отечеството ни непознаватъ неговото култивирание. Понеже нѣмаме още точни статистически данни, заради това неможемъ да представимъ тукъ въ какво количество се обработва въ България и кои сѫ именно мѣстата, кѫдето повече е распространенъ. Отъ нѣколко години насамъ Министерството на Търговията и Земедѣлието си е турило за задача по-голѣмото распространение на тази култура помежду земедѣлците и въ онѣзи окрѣзи и въобще мѣста, кѫдето никакъ не се е отглеждала, а климата би позволявалъ за това. Това распространение Министерството гони посредствомъ земедѣлческиятъ надзиратѣли и земедѣлческиятъ училища. Окуражено Министерството отъ добритѣ резултати получени отъ частни земедѣлци въ Пловдивско и Кеманларско прѣзъ 1895 и 1896 год. прѣзъ есенъта на 1896 година рѣковидимо отъ горната благородна мисъль, условия двама македонци, специалисти по маковата култура за Садовското и Русенското Земедѣлчески училища. Главната цѣль на Министерството е била да се добиijтъ едни по-точни свѣдѣнія върху доходността отъ тази култура, отъ єдна страна и отъ друга да се запознаятъ учениците отъ помѣнатите училища съ нея. Опититѣ бѣхъ захванати отъ специалистите още сѫщата година и то съ засѣванието на макътъ още

прѣзъ есенъта. При Русенското Земедѣлческо училище съ този опитъ не се успѣ; защото бѣше вече доста късно съ посѣванието и заради това стана второ посѣване прѣзъ мѣсецъ Мартъ 1897 год. на едно пространство отъ 3 ха. Нѣ за жалост и този опитъ неможа да пепълни и дѣвѣтъ цѣли, които гонѣше, именно послужи за учениците за практика, нѣ можа да даде очакваните свѣдѣнія, понеже голѣмитѣ и дѣлжителни дѣлътѣ не позволяваха нормалния вървежъ на работитѣ. Всичко отиваше добре до едно врѣме, нѣ когато се почина рѣзанието едно, че самитѣ глави нѣмаха достатъчно сокъ, а отъ друга страна и току що образували се отъ рѣзанието на главичките афионъ биваши измиванъ отъ дѣждътъ, който често валѣше. И така минжалогодишния опитъ неможа да даде никакъвъ резултатъ, или да не кажемъ съвѣтъ слабъ.

Употребленето на макътъ е слѣдующето: 1) той служи съ своите узрѣли въ главичките съмена за произвѣжданието на твърдѣ добро масло (шарланъ), което има едно голѣмо употребление като храна, а освѣнъ това и при правението на масленитѣ бои за въ живопиството и 2) отъ зеленитѣ му плодни главички, които сѫ сочни, се добива едно вещество — оциумъ, който се употребява въ медицината, като лѣкъ и отъ нѣкои измежду ориенталските народи за прѣспиваніе.

Химическийтъ съставъ на макътъ споредъ Emil Wolf е слѣдующия въ 1000 гр. органическо вѣщество сущено на въздуха:

	Зърната :	Стеблата :
Вода	147	160
Азотъ	28	—
Пепель	52,9	48,6
Калий	7,2	18,4
Натрий	0,5	0,6
Варий	18,7	14,7
Магнезий	5,0	3,1
Фосфорна киселина . . .	16,6	1,6

Съреста киселина . . .	1,0	2,5
Кръмъчна киселина . . .	1,7	5,5

Афиона (опиума) съдържа главно алкалоида морфинъ, отъ когото зависи и качеството му. Количество на морфина въ разните видове опиумъ бива отъ 10 — 20 % споредъ това отъ гдѣ произлиза макът; Резултатите въ гр. Пловдивъ сѫ дали афионъ съ 12,37 % морфиумъ (Вижъ „Орало“ год. III брой 21).

Различаватъ се нѣколко вида културенъ макъ и то споредъ това какъвъ е цвѣтът на цвѣтните му листа, формата на главичките, боята на съмето и споредъ това дали главичките отъ само себе си се распукватъ или не при узрѣванието. Споредъ последния признакъ различаваме: распукливъ и нераспукливъ макъ. Распукливия макъ се прѣдпочита често пакъ прѣдъ нераспукливия, понеже той има по-слаби прѣтенции върху качествата на почвата, а освенъ това дава и по-голѣми доходи по отношение на зърно. Една лоша страна на този макъ е, че той въ врѣме на узрѣванието си страда отъ вѣтроветъ, които истръсватъ распукливите глави и имъ испразняватъ съмето.

Макътъ за успѣванието си обича топълъ и сухъ въздухъ. Въ влажните местности той неможе да успѣва. Най-добре климатъ за него е винения, т. е. климата въ когото вирѣе лозата и зимната пшеница може да се съмѣта, че ще бѫде отговорящъ и за макътъ.

Сѫщо тъй не е претенциозенъ макътъ и върху почвата, стига тя да съответствува на главните му изисквания, т. е. да бѫде ровка. Една умерена и прѣсно глинесга почва, която е добре разработена и съдържа достатъчно варъ, отговаря най-добре за него. Той може да успѣва така сѫщо и въ пѣсъкливитъ глинисти и глиnesto-pѣsъкливитъ почви и даже сѫщитъ пѣсъкливи, стига тя да бѫде добре разработена. Тѣжките, много богати на глина почви неотговарятъ за макътъ, щомъ като съдържатъ много вода, или пъкъ сѫ студени. Голѣмото количество дребна прѣстъ бѣрка на кълнението на съмената, като се образува отгорѣ върху повърхността твърда кора.

Понеже макътъ обича винажи една торена почва, то най-доброто му място ще бѫде подиръ торено окопвателно растение. Това място за него е даже много по-добро и отъ колкото подиръ прѣсень оборски торъ. Случи ли се нѣкой пакъ, че е необходимо макътъ да дойде подиръ прѣсень оборски торъ, тогава най-добре ще бѫде торението да стане още прѣзъ зимата и торътъ добре да бѫде заоранъ. Макътъ е едно отъ доста сигурните масло-дайни растения и заради това често пакъ служи да замѣстї на нивата по-мръзналата рѣпица и това му място, т. е. подиръ угаръ, когато дохожда рѣпицата, е доста добро. Тамъ, кѫдето за торение употребяватъ искусствени торове за макътъ, който се отглежда за съмѣ, прѣдпочитатъ главно: гуаното, както и други лесно растворими фосфати. За добиванието на опиумъ най-добри торове сѫ се оказали азотиститъ и то специално съресто-амониевата соль, която е силно дѣйствуваща за увеличение на морфина.

Обработванието на почвата за мака има за целъ добиванието на една добре разровкана срѣда. Понеже работата тукъ се отнася до едно доста добро раздробяване на почвата, то най-добре ще бѫде, ако съ обработванието се

започне още прѣзъ зимата, или есенята и то като се разоре почвата въ груби бразди, та да може по-лесно да се разложи отъ дѣйствието на влагата, студътъ и пр. На пролѣтъ въ такъвъ случай, най-добре ще бѫде да стане обработванието съ екстриаторитъ, или съ грабли. Употребление на единъ лекъ гладъкъ валякъ може сѫщо така да бѫде отъ полза, като послужи за изглаждане повърхността на почвата, та да не пада съмето доста дѣлбоко, отъ кѫдето може да покара.

Съянietо на макътъ трѣба да стане твърдѣрано на пролѣтъ, понеже вегитационния му периодъ е дѣлъгъ около петъ мѣсеца. Това съянie нетрѣба, обаче, никога да стане много рано, до гдѣто е студено врѣмето, защото посъгото съмѣ при такова врѣме, остава въ почвата безъ да поникне дѣлго врѣме и даже може да бѫде поврѣдено. И при нормални обстоятелства съмето стои въ почвата около двѣ седмици и слѣдъ това почва да прокълнява. Най-добро врѣме за посъванието му въ такъвъ случай ще бѫде срѣдата на мѣсецъ Мартъ, или даже въ началото на Мартъ. При по-топълъ климатъ това посъванie може да стане още прѣзъ есенята, особено, когато се иска едно да се спести работата на пролѣтъ и друго по-рано да се развие макътъ. Правението опити въ Южна България въ това направление сѫ дали добри резултати, когато опитите въ Сѣверна България, особено двѣ години подъ редъ при Русенското Земедѣлческо Училище не сѫ биле сполучливи; макътъ е пониквалъ прѣзъ есенята и прѣзъ зимата отъ дѣйствието на мразътъ е измръзвалъ.

При събирането, трѣба да се обѣрне внимание, както върху добротата на съмето, така и върху голѣмината на зърната, заради това трѣба още въ врѣме на жътвата да се избератъ най-хубавите и най-голѣмите съмени главички, защото тѣ съдържатъ най-хубавите и най-голѣмите съмени.

Събирането трѣба да става въ распрѣснато, или въ редове. Събирането въ редове е за прѣдпочитание. Въ такъвъ случай за единъ хектаръ сѫ достатъчни 2—3 кг. добре кълняющи съмѣ, а при широката събида 6—8 кг. При последния способъ се хвѣрля повече съмѣ, но това е твърдѣло, понеже макътъ изисква много гъсто и посълѣ за доброто вирѣние ще трѣба да се проскуба, а това изисква доста работа. При широкото събиране (въ распрѣснато), което става и съ рѣцѣ, може да се употреби и пѣсъкъ, който улеснява по-лесното расхвѣрляне на съмето. Пѣсъкъ може да се употреби даже и при редовото събиране, щомъ като се иска по-равномѣрното расхвѣрляне на съмето. Заравянието на съмето трѣба да стане най-много до $\frac{1}{2}$ см. дѣлбочина. Редовете при редовото събиране се отдалечаватъ единъ отъ другъ отъ 35—50 см., разбира се, споредъ силата на почвата. Цѣльта на такова едно голѣмо разстояние е тази, че макътъ прѣзъ врѣме на вегетацията трѣба да се копае и плѣви, а това е възможно само, когато разстоянието е по-голѣмо.

Работитъ върху посътия макъ започватъ още дѣлъто той не е поникналъ. Както казахме по-горѣ за прокълняването му се изискватъ най-малко 14 дена, ако въ това врѣме се образува отгорѣ му една кора, то тази трѣба да се прѣмахне, за да може лесно да прокълне. Прѣмахването на тази коричка съ грибла неможе да стане, ето защо за

тази цѣль се прѣдприема разбиванието на кората съ малка мотичка, така щото първата работа слѣдъ посѣванието, тамъ кѫде нуждата го изисква ще бѫде тази. За да можатъ да познаватъ земедѣлците редовете въ които има маково сѣме, посѣватъ заедно съ макътъ и нѣкое бѣзъ расстояние растение, като дребни ряпци и пр., които при разбиванието на кората се унищожаватъ.

Слѣдъ израстванието на макътъ и когато той е достигналъ на голѣмина, колкото единъ прѣстъ, прѣдприема се разредяванието му. Разредяванието е сѫщо така една отъ необходимите работи при макътъ, понеже съ него дава се възможност на по-добрите растения да порастятъ по-добре и при това да дадятъ, както повече сѣме, така и повече афионъ. Ако се оставяха растенията безъ да се проскубватъ, тогава щѣхъ да израстатъ всички, нѣ слабо и щѣхъ да дадятъ по-слабъ приходъ. Тази работа се извѣршва съ рѣцѣ.

Друга една работа, слѣдъ разредяванието, е окопаванието на маковите растения. Това става обикновенно, когато макътъ е порасналъ и то прѣди да почне да пуска пажки за цвѣтове. Окопаванието става съ особени мотички, които сѫ съ два прѣста и приличатъ на вилвици. Тѣзи два прѣста позволяватъ на растението да мине между тѣхъ безъ да се поврѣди, а самитѣ тѣ се завиратъ въ почвата и ѝ разровяватъ. Съ тази работа, дава се възможност на корените по-добре да се развиватъ, а отъ това и цѣлото растение. Слѣдъ това прѣкопаване, което може да стане и два пъти, забѣлѣзва се едно бѣзъ нарастване на маковите растения.

Всички по-нататъшни работи съ макътъ сѫ вече съ цѣль за прѣбиране продуктитѣ му, които сѫ: *афионъ и зърна*.

Тѣзи двѣ цѣли могатъ да бѫдятъ, или общи, или пѣкъ отдѣлими, нѣ обикновено тѣзи земедѣлци, които добиватъ афионъ, добиватъ и сѣме, стига послѣдното да се пѣни.

Добиванието на опиума (афиона) обикновенно, става въ малките стопанства, понеже то изисква доста ржченъ трудъ, съ когото голѣмите стопанства немогатъ да споделятъ. При добиванието на опиумъ може да се добие и сѣме и то безъ никаква голѣма загуба, така щото трудътъ на земедѣлците се вѣзнаграждава по-добре. Работата въ добиванието на афиона е слѣдующата: $\frac{2}{3}$ отъ съвршената си голѣмина достигналите зелени главички отъ маковия цвѣтъ, съдѣржатъ единъ млѣченъ сокъ, който истича щомъ се пореже главичката и то въ форма на капки, които скоро се вѣвѣряватъ. Така щото въ този периодъ земедѣлците си приготвяватъ остри ножчета, най-често брѣсначи, които въ по-голѣмата си частъ биватъ покрити съ платно, за да не поврѣждатъ ржката на употребителя, или пѣкъ нарочно направени ножчета съ 2 — 3 плитки сестрия. Съ помощта на тѣзи, отива се сутринѣ, когато росата още не се е вдигнла и се пражтъ по единъ, или нѣколко нарѣзи на маковите главички и то обикновено по-високо отъ срѣдата на главичката, отъ които истича млѣчния сокъ. Слѣдъ кѫсо време този сокъ се вѣвѣрява и получава една кафява боя. При рѣзанието трѣба винаги работниците да вѣрвятъ заднишкомъ, защото инжкъ съ помощта на дрѣхитѣ си бихъ истрѣли нарѣзаните главички.

Събирането на получения вече афионъ става слѣдъ 1 — 1 $\frac{1}{2}$ часа, или когато той добре се е вѣвѣрилъ. За тази цѣль работниците прѣпасватъ на кръста си една тенекийка и съ помощта на сѫщия, или другъ по-тѣжъ ножъ, събиратъ афиона, като го исчегърватъ и го изсипватъ въ тенекията. При това исчегъртване на афиона, трѣба да се внимава да се не отдѣля и зеленина, защото качеството му се значително понижава. Добития въ тенекийтѣ афионъ се туря върху макови листа и се прави на малки питки, които се сушатъ и отнасятъ въ търговията.

За добиванието на сѣме, главичките трѣба да сѫ съвршено озрѣли, за да бѫде и сѣмето озрѣло. Периода за брането е настѫпилъ тогава, когато покривките на сѣмѧто, т. е. главичките сѫ сухи като хартия и при раздрусканието се чува единъ звукъ отъ изолираниятѣ се сѣмена. Този признакъ е при нераспукливия макъ, а при распукливия, когато главичките се распукнатъ. Жътвата на единия и другия видъ става по различенъ начинъ, нѣ и за двата вида е общо, че тя трѣба да стане въ сухо време и когато вече росата се е вдигнла, защото ако сѣмената сѫ мокри при пожънванието по скоро мухляватъ и се поврѣждатъ.

При жътвата на распукливия макъ, жътваритѣ си вѣрзватъ отпрѣди една торба и истрѣсватъ въ нея главичките отъ прѣбития макъ. Това истрѣсване се повтаря пакъ слѣдъ 6 — 8 дена и тогава цѣлите стебла се отрѣзватъ и се вѣрзватъ въ снопчета, които се оставятъ да се сушатъ и послѣ отново се истрѣсватъ.

Нераспукливия макъ се жъне изцѣло и то тогава, когато повечето глави сѫ узрѣли. Наѣзнатите стебла се напрѣждатъ на купъ, прѣкарватъ се въ дворовете и тамъ се овѣршаватъ. Въ дрѣбните стопанства отрѣзватъ само главичките и послѣ тѣзи се нарѣзватъ да имъ излѣзе съдѣржанието, което става чрѣзъ чукане. По този начинъ винажи се получава единъ по-добъръ и по-чистъ продуктъ. Резанието на макътъ става съ помощта на сърпъ, а никога нетрѣбва да се практикува скубанието, защото по този начинъ доходъ въ сѣмето пѣськъ и така то нѣма да има добра търговска цѣна.

Приходитъ отъ макътъ, както по отношение на опиумъ (афионъ), така и като сѣме биватъ твѣрдѣ различни. Отъ единъ хектаръ може да се добие срѣдно 18 — 15 кг. афионъ и отъ 500 — 1500 кг. сѣме. По точни данни отъ наши стопанства нѣмаме, та да се види по-добре, дали би имало що годѣ нѣкаквъ приходъ, съ когото да се вѣзнаградятъ земедѣлците. Единъ подобенъ опитъ ще се повтори при Русенското Земедѣлческо училище и прѣзъ настоящата година и то въ малъкъ размѣръ, защото прѣдприетия минжлата година опитъ на пространство 3 ха., се оказа нецѣлесообразенъ по нѣмание достатъчно работници. Нѣ ако вземе человѣкъ горните цифри, които сѫ доста ниски и прѣсмѣтни за единъ декаръ, ще намѣри слѣдующия доходъ: 1 $\frac{1}{2}$ кг. афионъ продаденъ по 40 лева (цѣната му е 30 — 40 лева килограмма) = 60 л. — 100 кг. сѣме по 0,50 л. — 50 л. = 110 лева, грубъ доходъ отъ единъ декаръ. Слѣдователно една фамилия съ нѣколко членни сѣмейство ще има най-малко 80 — 100 лева вѣзнаграждение за положения трудъ по обработванието на макътъ, а това

е напълно достатъчно, защото се дава и на всичките членове от семейството занимание прѣзъ лѣтото, когато иначе тѣ щѣх да стоятъ, може би празни.

Като свѣршваме статията си по културата на макътъ, трѣба да донесемъ за знание на земедѣлицѣ и това, че Министерството насърчава тази култура съ даванието прѣмии въ конкурситѣ и въ специалния съменарски конкурсъ въ София. Тази година въ този конкурсъ сѫ биле дадени слѣдующитѣ награди: 2 награди по 150 лева, 2 по 100 лева и 3 по 50 лева.

За снабдяване съ сѣме земедѣлицѣ нека се отнесатъ до земедѣлческия надзиратели, които ще имъ дадатъ отъ гдѣто трѣба.

Значението на хибридитѣ (мелеситѣ) въ новото лозарство.

Извѣстно е добре, че като послѣдно срѣдство, за да се запази съществуващето на европейското лозарство, е въвеждането културата на американския филоксероустойчиви лози. Въвеждането на тия лози не е било и не е така лѣсно, както може да ни се вижда на гледъ. Това го потвърждаватъ отъ една страна мѣнотиитѣ, които причини културата на тия лози въ новото имъ отечество, а отъ друга—многобройнитѣ опити и изучвания отъ страна на европейските, главно, Френските лозари. Единъ важенъ недостатъкъ, който усложнява успѣхътъ на тия лози е обстоятелството, че тѣ сѫ твърдѣ чувствителни спрямо почвите, съдѣржащи варь. Явлението, че американския лози, посадени въ варовити почви съ извѣстенъ процентъ варь, страдатъ отъ *Хлорозата* (жълтеницата), е причинило много изучвания върху тия лози, благодарение на кое-то ученицѣ лозари, като: Couderc, Ganzin, Millardet, Grasset и пр. и тукъ сѫ намѣрили утѣшително срѣдство. За постигане такъвъ резултатъ тѣ сѫ хибридирали (справили) нѣкои лози помѣжду имъ и сѫ получили продуктъ така нареченитѣ лози *Хибиди*. При хибридациите сѫ гледали да приадатъ качества на полученитѣ продукти хемъ тѣ да бѫдатъ издѣржеливи спрѣщу варьта, влагата или сушата, хемъ съ тѣхъ най-доходно да се использува почвата, а това е постигнато, като сѫ се вземали вариетети за кръстосване съ качества малко-много противоположни; така напр. единия да вроди качества на хибрида да бѫде издѣржеливъ на варьта (нѣ шъкъ тѣ сѫ слаби и скромни лози даватъ малко плодъ), а другия да му вроди качества на буйностъ, плодородие и устойчивостъ на филоксерата (тѣзи, които най-много страдатъ отъ хлорозата). При хибридациите, ако сѫ кръстосани американския лози помѣжду си, хибридитѣ се зоватъ *америко-американски*, ако ли — френски лози съ американски — *франко-американски*.

Ползувайки се отъ рѣчта на г-на Prosper Garvais, произведенна въ конкурса въ Chalon Sur-Saone и напечата въ „Revue de Viticulture“ (1896 г. № 145) ний ще посочимъ качествата на най-заслуженитѣ хибиди, като съмѣтаме, че съ това испльваме само една малка част отъ онай празнота, която произлиза отъ отсѫтствието на свѣдуща по предмета литература у насъ.

Отъ хибридитѣ най-заслужващи внимание сѫ:

I Отъ американо-американскитѣ:

1) Riparia X. Rupestris. Лозитѣ отъ този хибридъ сѫ като подложки, отъ първий редъ. Отличаватъ се съ буйна растителность, съ едно крайно лѣсно прихващане на калемитѣ и всякаждѣ гдѣто сѫ ги опитали, сѫ се показвали по-прѣвъсходни отъ Riparia, Iaquez, Solonis и пр.

Стеблото му скоро надебелява и съ появяванието на присаденото място е сходно съ появяванието у Riparia. Хашламитѣ върху Riparia X. Rupestris сѫ красиви, силни и съ едно правилно и изобилно плодородие, близу равно, ако не и по-голямо отъ това на хашламитѣ върху Riparia. Този сортъ трѣба да се прѣпочете винаги, когато се касае до устойчивостта на сада спрѣшу варьта, нѣ и тогава, когато дозата на варьта въ почвата не прѣвишава 30 %. Отъ тѣхъ № 3306 е мѣхнатъ, дърво тѣмно — е по-добъръ за влажните почви; № 3309 — гладъкъ, дърво червениковъ — добъръ за камънистите и крѣмъковите почви; и най послѣ № 10114, гладъкъ, гжбовиденъ, дърво кестенево — за глинесто-варовитите почви, както е напр. распространѣ въ департамента Aude.

2) Taylor Narbonne е по-устойчивъ на хлорозата, отъ Riparia X. Rupestris, нѣ е по-слабъ и по-малко плодороденъ. Той е прѣкрасна подложка за почви варовити, бѣло-жълти, твърдѣ сипливи и съдѣржащи до 50 % варь.

3) Rupestris du Lot. Той е почти новъ сортъ, неговата слава датира отъ нѣколко години насамъ, нѣ качествата му сѫ го поставили наредъ съ другите лози и справедливо го правятъ като единъ отъ най-забѣлѣжителните сортове. Съ една обикновенна сила той доста добъръ вирѣ въ глинестите, глинесто-варовитите, както и на пѣсъчливите и кремъковите почви, съдѣржащи, или не варь. Тукъ неговата нечувствителностъ спрямо сушата го прави явенъ съперникъ на Riparia. Неговото съпротивление на хлорозата е колкото това и на Riparia X. Rupestris, нѣ всѣкждѣ неговото плодородие е неоспоримо по-долно въ прѣвѣтъ години. Тази неправилностъ въ плодородието е голямъ укоръ по адресъ на Rupestris du Lot, нѣ е за вѣрвание, че добрата подрѣзка и здравомисляща изборъ на калемитѣ-лози, ще изравнятъ този недостатъкъ.

II Отъ франко-американскитѣ:

1) № 1202 (Mourvedre X Rupestris) отъ Couderc-a е най-силния и най-приспособимия за общите варовити почви: въ варовитите-глинести, варовито-пѣсъчливите, глинесто-варовитите твърди, въ наносните дълбоки и влажни, въ чакълъстите и кредови почви прѣкрасно успѣва. № 1202 пуша удивителни прѣчки, той се прѣхваща съ хашламата крайно лѣсно, каквато и да бѫде тя — очевидно защото е сроденъ съ европейските лози. Въ Франция ражда много добре присъединенъ съ сортовете: Aramon, Carignan, Petit-Bouchet, Alicante и Mourastel.

2) № 601 Bourisquon X Rupestris) е по-слабъ и по-чувствителенъ отъ хлорозата, отъ колкото 1202, нѣ той добре подхожда за глинестите най-твърди почви, което го прави заслуженъ за отѣлѣживане.

3) № № 132—5 и 132—9 (601 X Monticola) сѫ едни забѣлѣжителни хибиди, комилексирани отъ $\frac{3}{4}$ крѣвъ $\frac{1}{4}$ американски лози и $\frac{1}{4}$ отъ Vinifera. Тѣ сѫ наследили

отъ 601 способността да издържатъ въ глинестите почви, а отъ Monticola — една блъстяща устойчивост срещу хлорозата. Въ Tont — Blanc, въ испитателното поле, тъ носи съ прѣкрасни и зелени хашлами и то въ отдѣль, гдѣто Ganray-Coudere и 1202 сѫ загинжли отъ хлорозата, — това е доста да можатъ тѣ да се отблѣщатъ, като лози за най-хлорозливите почви.

Тѣ, съ своите дебели и вретенѣсти корени, сѫ до бѣръ сортъ за кредитовите улѣгнажли почви; относително дълбочината, вирѣжте и въ плитки почви. Съ своите малки и много нарѣзани листа, наследство отъ Monticola, съ младите си ластари, като на роза окачени, покрити съ слабъ, бѣлъ мѣхъ, представляватъ отъ вѣнъ единъ характеристиченъ, лѣсно распознавающъ изгледъ.

4) Agamor X Rupestris № 1 отъ Ganzin-a е доста извѣстенъ и распространенъ въ Франция. На мѣста съ най-различни расположения той почти всѣкога, дава цѣла утѣха и по бѣрзото си развитие, и по прѣкрасното плодородие на хашламите върху него. Може да се прѣдположете за глинѣсто-варистите твърди почви съ непроницаема подпочва. Съ своите дебели и мѣсести корени той дава една подложка, може се каза, безъ съперникъ. Не ще бѫде за прѣпоръжване за твърди почви, които нѣматъ около 40 % варъ.

5) 33 № 1 и № 2 (Cabernet X Rupestris) се смѣтатъ едни отъ най-добрите. Тѣ, сѫ тѣ же прѣвъходни за камънистите, твърдите глинѣсти и наплавени почви. Малко по слаби отъ 1202 и по малко устойчиви на хлорозата, нѣ отъ 1202 могатъ да се прѣдпочитатъ за варистите камъни и пѣсъчливи почви.

6) 41 В (Chasselas X Berlandieri). Ако се сѫди за него по получените резултати, ще се заключи, че 41 В ще бѫде дѣйствителенъ типъ за кредитовите съвършено хлорозливи почви. Това е едно добро, ако не и хвалебно допълнение отъ Millardd-a. Неблагодаренъ отъ съществуващи типове, той е искалъ да даде скажи прѣмѣръ, като основалъ лозя на пространство отъ 10 ха. Цѣлото това пространство посадилъ съ 41 В хашладисанъ и не хашладисанъ и макаръ и въ най-хлорозлива почва, не сѫ показали ни слѣда отъ хлороза. 41 В, който е сходенъ на Berlandieri, е сѫщо, както него, бавенъ съ продукция, нѣ обикновенно е по-сilenъ отъ него и по-лѣсно се добиватъ прѣчки. Забѣлѣтеленъ е съ плодородието на хашламите върху него.

Не е точно установено: кои отъ хибридите сѫ подобри, да ли ameriko-американските, да ли франко-американските. Обаче френските лозаре сѫ повече наклонни къмъ послѣдните, въ прѣдъ видъ, че тѣ сѫ повече сродни съ туземните лози, а това несъмнено влияе доста за тѣхното по-успешно приспособяване на почвата и усигурява по-лѣсното и успешно хващане на хашламите върху тѣхъ. Нѣкои шкъ допускатъ, че сѫ за прѣдпочтание първите, тѣ като у тѣхъ е по-сигурно противостоенето на филоксерата.

Видинъ, Февруарий 1898 год.

Г. Николовъ.

Още нѣколко думи за земедѣлчески и други списания и книги, получавани въ нашите общински управлени.

Въ бр. 20 год. II-ра на „Винарско-Земедѣлчески вѣстникъ“ уважаемия г. Ш-овъ — учителъ констатира скрѣбния фактъ, че земедѣлческите списания, получавани въ нашъ общински управление днесъ за днесъ не принасятъ никаква полза на земедѣлцитъ, защото, какже, не се четятъ отъ никого. Той отправя гласа си къмъ народния учителъ и интелигенцията изобщо и ги моли: първите да четятъ и разясняватъ земедѣлческите списания на селените: да имъ държатъ популярни скаски по земедѣлието въ вечерните и празнични училища, а послѣдната, т. е. интелигенцията, и тя да не щади частъ отъ труда си, нѣ да поработи за подобряние участъта на нашия испадникъ земедѣлецъ.

Въ вѣпросната статия ясно се прозира обстоятелството, че уважаемия авторъ, съ горестъ на сърдцето си е констатиралъ участъта на земедѣлческите списания която участь ги постига, слѣдъ пристигането имъ въ общинските управлени. А дали само земедѣлчески списания се получаватъ въ общинските управлени? И дѣйствително тѣ — макаръ и да се не четятъ — се намиратъ въ архивата? — Ето вѣнъпросъ, по който искаме да кажемъ нѣколко думи.

Отъ освобождението ни насамъ отъ всички закони и правила, издадени по устройството и управлението на разните държавни и обществени учреждения, по единъ екземпляръ е испращанъ и до общинските управлени, били тѣ градски или селски; излѣзватъ прѣзъ това време по-受欢迎ни книги и списания по земедѣлието и клоновете му, правителството и окръжните съвѣти сѫ откупвали отъ авторите имъ и подарявали на общините, както и сега правятъ това. По нѣкаждѣ правителството, водимо отъ желанието да поотвори очите на земедѣлеца, прѣпоръжчало е на общинските управлени, па и силомъ имъ е натрапвало, чрѣзъ подвѣдомствените си органи, — щѣть, нещѣть — да купятъ еди коя си книга или списание. По тои начинъ въ общинските управлени сѫ получавани почти всичките закони и правила на страната; получавани сѫ: в. „Домакинъ“, списанието „Цѣлина“, ржководства по овощарството, копринарството, скотовъдството и пр. и пр.

Нека отворимъ входящите дневници, въ кое и да било общинско управление, отъ десетъ години насамъ, да вземемъ бѣлѣжи за испращането въ общината закони и прочее; нека прѣсмѣтнемъ по расходните книги, какви сумми сѫ издигнати за тая цѣлъ прѣзъ това време, вѣнъ отъ подарените книги, то съ насърбено сърдце ще се увѣримъ въ горчивия фактъ, че повечето отъ получените въ общинските управлени книги не сѫществуватъ нито въ книгата за имотите, нито пъкъ въ архивата на общинското управление. Много отъ тѣхъ сѫ извѣтраши сѫ долапе на бивши кметове, оставени за материалъ за миши гнѣзда; или пъкъ разкъсаны, продължаватъ да закнижватъ людски прозорци отъ зимните студове. Наистина движимите имоти на общината се прѣдаватъ отъ стари на нови кметове или кметски помощници, нѣ колцина отъ тѣхъ сѫ поне подозиратъ, че и книгите сѫставятъ имотъ, че и тѣ трѣбватъ? Тукъ работата е вървѣла — па и днъ е съ вѣрви, по нѣкаждѣ слѣпешката, Редки — да не кажъ не бивати — сѫ случайнѣ, при прѣгледване смѣтките или при ревизии, да се е обрѣщало подобающето внимание и на такива „дрѣболии“. Това е и единствената причина, споредъ менъ, да липсватъ повечето книги и закони. До сега така е вървѣло на много мѣста.

За да може да се прѣкрати за въ бѫдѫщъ това зло; да може да се издириятъ получаваните въ общинските книги, списания и пр.; за да могатъ тѣ що-годъ да постигнатъ прѣдначъртанага цѣль, искаме на маѣнне да направимъ слѣдующето:

1) За издирването на всички книги *), посѫхили въ канцеларията на общината, да се натовари една тричленна ком-

*) Съ понятието „книги“ именувамъ разните закони, правила, отчети, списания, ржководства по земедѣлието и клоновете му и пр.

миссия, избрана изъ срѣдата на общинския съвѣтъ, която да ги приведе въ исправностъ и представи на съвѣта, за изискване отъ виновнитѣ лица изгубенитѣ книги.

2) Да се устрои при всѣка община общинска библиотека, съ особена стая за читателя, управлявана отъ учителитѣ, които се намиратъ въ центъра на общината, по една наредба, изработена отъ всичкитѣ учители въ общината и утвѣрдена отъ общинския съвѣтъ. За основа на библиотеката ще послужатъ общинските книги и списания, а за обогатяванието ѝ, общинския съвѣтъ прѣдвижда сума въ бюджета си всѣка година за книги, каквито се купуватъ по прѣпоръжката на учителското тѣло въ общината.

Само по този начинъ получаванитѣ въ общината книги бих постигнали гонимата цѣлъ, мислимъ ние; обаче, желателно е да се обѣрне внимание и на този въпросъ отгорѣ; да се поканятъ общинските съвѣти да направятъ това, на ако се има нужда, да се направи въ тая смисъль едно измѣнение въ закона за селските общини:

Съ тия си нѣколко реда не прѣтендирате, че сме намѣриле прѣкия путь за разрѣщение на въпроса. Не, ние исказваме само едно мнѣніе, което мислимъ, за практично въ случая. Получаванитѣ списания въ общинските управлениа по такъвъ начинъ бих постигнали цѣлъта си.

С-и

Б) Начини за облагородяване (хашладисване) на овошнитѣ дръвчета.

(Продължение отъ брой 1-й).

1) Калемитѣ се взематъ отъ плодородни и добре отгледани дръвчета, които да не бѫдатъ много стари.

2) Калемитѣ се отрѣзвватъ за пролѣтното облагородяване още прѣзъ зимата въ едно сухо и хубаво врѣме. Слѣдъ отрѣзванието имъ се свързватъ по нѣколко въ спончета и се спазватъ въ хладни изби заровени до половината въ пѣськъ. Така спазени стоїтъ до употребление. За лѣтно прѣсаждане, калемитѣ се рѣжатъ прѣди самото окулиране и въ три дни трѣбва да бѫдатъ употребени.

3) Калемитѣ, които ще употребяваме за облагородяване трѣбва да бѫдатъ едногодишни съ добре развити пѣпки и не повредени отъ мразовете. За калеми е най-добре да избираме тѣзи едногодишни лѣторости, които сѫ изложени на югъ.

4) Отъ най-распространенитѣ способи за облагородяване сѫ: чрѣзъ расцѣплина и око (окулиране). Чрѣзъ расцѣплина се облагородява пролѣтъ, когато растението е почнало и нѣма опасностъ отъ мразове, а облагородяванието на пѣпка се извѣршива лѣтно врѣме, когато почне второто течение на мѣзгата, а именно отъ половината на мѣсецъ Юний до началото на мѣсецъ Августъ. Най-доброто врѣме прѣзъ денъ за окулиране е заранъта рано и вечерта по заходъ на слънцето.

5) За да се прѣдизијатъ облагороденитѣ части отъ навлизане на вода и загниване се замазватъ съ овошарски восъкъ: той се приготвява по-слѣдующата рецепта: взема се 1 частъ чамъ сакъсъ (борова смола), 1 частъ восъкъ и двѣ части овча лой. Всичко това се растопява въ единъ сѫдъ на огъня. Ако слѣдъ врѣме стане восъка твѣрдъ то му се прибавлява по-малко терпентинъ (нефть).

6) Подложкитѣ за по-главнитѣ овошни дръвчета могатъ да бѫдатъ слѣдующитѣ:

а) Крушитѣ се облагородяватъ на подложки отгледани отъ диви крушови съмена или още на дюла и глогъ за ниски форми.

б) Ябълкитѣ се облагородяватъ на ябълкови подложки, отгледвани отъ съме на киселицитѣ.

в) Сливитѣ се облагородяватъ най-добре на бадеми търносливкитѣ, трънки и др.

г) Черешитѣ се облагородяватъ на диви череши, вишни и махалебки.

д) Прасковитѣ най-добре успѣватъ, ако се облагородятъ на бадеми и върху всичкитѣ видове сливи. Окулиранietо е най-добрая начинъ за тѣхъ.

е) Зарзалийтѣ се облагородяватъ върху търносливки, трънки и сливи.

ж) Мушмулитѣ се облагородяватъ на мушмули, дюли, круши и глогъ.

з) Орѣхитѣ могатъ се присади само на орѣхи и то на прѣстенъ.

и) Кестенитѣ могатъ се присади само на кестени и то на прѣстенъ.

Кратки съвѣти по отхранването на копринената буба.

1) Първото и най-главно условие за правилното развитие на копринената буба е помѣщението, въ което ще се отгледватъ бубитѣ.

2) То трѣбва да е топло и сухо, да има добри прозорци за провѣтряване, които да бѫдатъ затулени съ бѣли пердета.

3) Помѣщението, прѣди да се почне периода на хранение бубитѣ, трѣбва да се исчисти добре, тъй като много отъ болѣститѣ споритѣ стоїтъ залепени по стаята въ видъ на ситетъ прашецъ, който заедно съ храната пада въ тѣлото на бубитѣ и ги заразява.

4) Очистванietо става, като се вароса стаята; слѣдъ това измиватъ одѣрътъ и прозорците, въобще всичкитѣ дръвени прѣдмети добре съ горѣща вода, въ която да е турена сода, отъ която правятъ сапунъ.

5) Излупванietо трѣбва да се почне, когато черничия листъ наголемѣ, колкото 10 никелови стотинки.

6) Бубеното съме се растила на тѣнькъ пластъ върху бѣла книга и тъй се тури въ квачката.

7) При излупванietо на бубеното съме неизбежно нужно е да се пази нуждната температура. Температурата, при която се поставя бубеното съме на излупване е 18° С; тя се повишава всѣки 24 часа съ по 10° до 25° С включително, която топлина се запазва до края на лупението.

8) Излупенитѣ бубички всѣки денъ се вдигатъ въ 10 частъ, до като трае лупението на бубеното съмо.

9) Листътъ, съ който се хранятъ бубитѣ, не трѣбва да се е вече втвѣрдилъ, защо бубитѣ въ прѣстенъ възрастъ можно прѣгризватъ, напротивъ неговото растене трѣбва да върви равно съ нарастванието на бубитѣ.

10) Когато се бѣре листътъ трѣбва да се съблудава да не бѫде навлажненъ отъ дъждъ, или роса, или пъкъ напрашенъ.

11) Листътъ се бѣре въ лескови кошница безъ да се тѣпче, а не въ бохчи и човали, отъ гдѣто листътъ се запарва и развали.

12) Най-доброто хранение на бубитѣ е когато опрѣдѣленото количество листъ се дава по-малко, нѣ често и то 6 или 7 пъти въ дененощие.

13) За отстранение на лошите миризми (газове), образувани от испарението на постилката, от дишанието и др. и да се достави нуждното количество чист въздухъ, бубарницата тръбва да се провѣтрива и то колкото по-често, толкова е по-добре. Като при провѣтряването се пази да не става течение на въздуха.

14) При бубарници със сухъ въздухъ тръбва да се оставят кофи със вода, та по този начинъ да се навлашава вътръшния въздухъ, което навлажаване е важно особено при съблиганието на бубите. Ако ли пъкъ е много влаженъ въздухъ, то се оставя въ кюшетата негасена варъ или кимюръ.

15) Прѣзъ време на спането (сънищата) и завиванието тръбва да се пази най-голъма тишина въ бубарницата.

16) Храстите за зивяване тръбва да бѫдатъ съвършенно сухи, инакъ завитите пушковци биватъ мъгки.

17) Събирането на пушковците става слѣдъ 12 дена отъ тѣхното завиване. Обраните пашкули се очистватъ добре и отдѣлятъ хубавите отъ меките, опитните и двойните.

18) Обраните пушковци се уморяватъ веднага слѣдъ обирането имъ, прѣзъ пара или горещъ въздухъ (въ фури). Температурата при уморяванието не тръбва да надминава повече отъ 65° С. инакъ коприната се поврѣжда.

II Слѣдъ рѣзидба.

(Продължение отъ брой 1-й)

Бѣше около 10-и Май с. г., единъ не твърдѣ веселъ денъ. Селените бѣхъ отдавно напустнали лозарската си работа още отъ рѣзидбата и бѣхъ ударили по друга кжрска работа. Азъ самъ съ празни рѣщи тръгнахъ къмъ лозата съ намерение да чиста излишни ластари,

На излизане отъ селото събрахъ се съ Бай Илия, който отиваше съ рало на кола, къмъ тая страна кждѣто и азъ.

— Кждѣ тѣй компи — ме запита той, като ме изгледа хубаво отъ доло до горѣ, като че искаше по дрѣхитѣ да ме познае, че отивамъ на работа.

— Кждѣ, не съмъ ходилъ скоро къмъ лозата, ще ида да ги понагледамъ.

— Че какво ще имъ гледашъ: за кжршението още нѣматъ, за копанѣ не сж, па и мотика не си зель.

— Абе, за кжршението не сж станжли, но има друго нѣщо да се кжрши.

— Какво ще имъ кжршешъ друго? Вижда се ще знаешъ ти нѣщо. Я кажи дордѣ вървимъ наедно.

Извѣстно прѣме Бай Илия тръбаше да върви изъ сжния путь, изъ който отивахъ и азъ за лозата.

— Като искашъ да ти кажа: азъ отивамъ да поисчистя малко отъ ластаритѣ, на лозитѣ, да не сж много че . . .

— Удавятъ другитѣ — прѣвари той.

— Тѣй, защото се задашатъ и не даватъ добро грозде. И още правиже сѣнка на лозата, та гроздето неможе добре да узрѣе.

— Е, разбира се, че е тѣй. Грозде на сѣнка не става, нали го виждамъ. Азъ у моето младото

лозе имамъ едно орѣхче, айкатъ малко е — 4 годишно, ама подъ него лозитѣ дрѣбни и грозде не дава ни чепка.

— Затуй въ лозе фиданка не тръбва да се оставя; подъ нея нищо не става.

— Нали го виждамъ азъ него. Ами съ какво ще ги одрѣзвашъ, имашъ ли нѣкое косерче или съ рѣщи ще ги отчесвашъ?

— Съ рѣщи, защо ми е косеръ, тѣ се чеснатъ. И знаешъ ли колко ѝ подобрѣва на лозата, какъ ѝ отлѣкva?

— Разбира се, става на другитѣ по-широко.

— Не само по-широко, ами и по се хранятъ другитѣ ластари, които останжтъ. Знаешъ, младата гдѣто щѣхъ да я взематъ 30 прѣчки съ нея ще се хранятъ 15. И да видишъ тогава какво грозде ще стане: и едро и хубаво ще узрѣе.

— То го разбирамъ азъ него, ами като не сме го правили, струва ни се мѣжно и неможемъ го направи.

— То, че е мѣжно, мѣжно — играчка работа, но струва си труда. Защо нѣкои казватъ: „изработи малко, ама чисто“.

— Ами защо не чака по подиря, да порастнатъ ластаситѣ, че по лѣсно да се отчупватъ? Сега още какво е то: тѣ сж дрѣбни, неможешъ ги отлѣли.

— Сега е то по-добре. Защо ми е когато станжтъ като пѣртове, да заякнѣтъ, та да не можда ги исчестна. Нѣ се само това: ако чакамъ по подирѣ изгубва се много сила отъ лозата, за излишните ластари; а като ги махна отъ сега, които не ми тръбватъ да си растжтъ свободно другитѣ.

— Добрѣ ама кои чистиши: само разрѣждашъ ги, или гледашъ кои да махнешъ и кои да оставишъ?

— Разбира се, тръбва да се гледа да се оставятъ които сж по силни които иматъ рѣса, а се махватъ всичките слаби, на гжсто израсли и всички пичове, защото тѣ недаватъ грозде.

— Наистена, туй добре ще бѫде. Азъ съмъ гледалъ у моето лозе нѣкои прѣчки силни, едри пѣкъ нѣматъ грозде; други пѣкъ до тѣхъ по слаби, а иматъ. Ако бѣхъ се махнали, които сж безъ грозде, нали щѣшъ да стане по-едро гроздето на другитѣ слаби прѣчки.

— Тѣй разбира се, видѣ ли сега какъ го разбирашъ. Ами защо не направишъ поне малко за опитъ?

— Ти направи, че азъ ще дода нѣкога на твойто лозе да видишъ. Пѣкъ сега ще идѣ да изора тамъ горѣ едно парче ми е останжло неорано.

Съ тѣзи думи Бай Илия се отлѣли отъ мене и тръгна изъ другъ путь, изъ който се и отбихъ колата, подкарани отъ едно малко момченце сѣдящо отпрѣдъ на колата.

Азъ стигнахъ на лозето и като работихъ до слѣдъ пладнѣ, тръбаше да напустя, защото по рѣмка дѣждѣ, раскаля се и неможеше да се ра-

боти. Ластаритъ имахъ дължина 5 — 15 см.

Слѣдъ два дена повикахъ единъ работникъ за другаръ и довѣршихъ чистението на излишни-
тъ ластари на 4 декара лозя.

На 17-ий отидохъ да понагледамъ лозето и да очистя, ако има, отново искарали излишни лас-
тари и пичове. Сега вече лозята не бѣхъ тѣй
глухи както напрѣдъ. Виждахъ се начесто хора
шаватъ насамъ, нататъкъ, навеждатъ се испра-
ватъ съ спонове сухи прѣчки, слагатъ ги на
важе и по гърба на едного, хайде при колата.
Събирианието на прѣчката, както се вижда, става-
ше доста късно, „да искънѣла, че лѣсно се носи“.
Ластаритъ на лозята бѣхъ израстнали до 50 см.
Тукъ за мене нѣмаше нищо интересно въ тая ра-
бота, затова безъ да се спиратъ отидохъ чакъ на
своето лозе и захващамъ да прѣглеждамъ и от-
кършвамъ тукъ, тамъ по единъ два ластара.

— Добъръ денъ, даскале, какво го чупишъ
тѣй, ще остане ли да рѣжешъ до година? — ме
запита селенинъ, заминувайки съ кола прѣчки.

Далъ Богъ добро, защо?

— Гледамъ чеснешъ ластари отъ него?! . .

— Чесна ами, като сѫ много, защо ми сѫ
безъ грозде?

— Че не урѣдняватъ ли тѣ меретитъ? Азъ
мойтѣ не ги честна, че съхнатъ; ако взема да ги
разрѣждамъ, като тебе; тѣ ще се свѣршатъ.

— А-а-а, не е тѣй! Тѣ съхнатъ защото сѫ
много чести, защото си правихъ сѣнка. Разрѣждай
ги и ще видишъ, че нѣма да съхнатъ!

— Да да го знаѣ какъ иска? на всѣко нѣ-
що трѣбва да знаешъ цаката.

— Тѣй е то, безъ колайлъкъ нищо не става.
Той си замина.

До вечеръта прѣчистихъ всичкото и си отидохъ.

(Слѣдва).

Вино отъ малини.

Срѣдния съставъ на разните овощия е слѣдующия:

Захаръ: Киселина:

Грозде	20 % (на стотѣхъ)	6—8 % (на хилядата)	Киселина:
Малини	4 "	"	14 "
Ягоди	6 "	"	12 "
Ябълки	8 "	"	10 "
Круши	9 "	"	2 "
Немско грозде (Ribes rubrum) 5-6 "	20 "	"	"
Черно Немско грозде (Ribes nigrum) 3-5 %	17 %		

Отъ тази таблица се вижда, че овощията по хими-
чески съставъ се различаватъ отъ гроздето главно по
това, че съдѣржатъ по-малко захаръ, а повече киселина, за-
това и приготвленето на вино отъ овощия не се различа-
ва по нищо отъ това, когато годината е лоша и гроздето
остане кисело. Трѣбва слѣдователно, да се намали количес-
твото на киселината до 7 %, а да се увеличи количес-
твото на захаръта до 20 %. Намаление количеството на
киселината става чрѣзъ разрѣдаване на мѣстъта съ вода;
увеличението на захаръта, чрѣзъ притургане на обикновен-

на (трѣстена) захаръ. Самото приготвление на вино отъ
малини става така: добре узрѣли малини се тургятъ въ
платнени торби и се измачкватъ съ рѣцѣ, до гдѣто излѣзе
всички сокъ. Останалото кюсме (прашини) се торбити се
турга въ други по-здрави торби и се истискватъ на мен-
гемето (прессата). Първий и втори сокъ се смѣсватъ и се
оставятъ въ нѣкой сѫдъ. Къмъ останалите прашини се
налива толкова вода, колкото сокъ е получено т. е. кисе-
лината, а заедно съ това и захаръта се разрѣждатъ по на-
половина и вмѣсто 14 % киселина ще имаме 7 %, тъкъ-
мо толкова, колкото трѣбва да има една нормална гроздена
мѣсть. Слѣдъ едно денонощие пращичата пакъ се истисква
и получения сокъ се притурга къмъ първий и заедно съ
това се притурга захаръ и то въ такова количество щото
да съставлява около 25 % заедно съ захаръта, която се
съдѣржа въ малините. На 100 кила малини се зема около
45 кила захаръ и около 200 литри вода. Получената по-
такъвъ начинъ мѣсть (шара) се остава въ нѣкой сѫдъ да
прикипи, като се гледа топлината на стаята да не бѫде
по-топла отъ 60 R., защото е забѣлѣзано, че при по-висока
топлина малиновото вино изгубва миризмата си (аромата).
По-нататъшното обработване на малиновото вино, става та-
ка, както и на обикновеното. Полученото по-горѣкъзания
начинъ вино, запазва аромата на малините и е едно отъ
най-добрѣтъ десертни вина.

— И двамата кандидати, които държахъ конкурсъ испить
за заемание вакантната длѣжностѣ районенъ Инспекторъ по Ло-
зарството въ Търновскии Окр., сѫ назначени на длѣжностѣ. Г. Г.
Дачевъ е назначенъ за вр. районенъ инспекторъ по лозарството
въ Търновскии окрѣгъ, а г. Ц. Пѣневъ, за такъвъ — въ Сви-
щовскии окрѣгъ, а пѣкъ новоназначенъ районенъ инспекторъ
въ Свищовскии окрѣгъ, който се подложи на държавенъ испить,
и не издѣржа такъвъ, се назначава на мѣстото на г. Пѣневъ —
п. винаръ при Плѣвенската изба.

— Свѣршивши минулата година Плѣв. Винарско-Земедѣл-
ческо училище г. Дано Георгиевъ, по настоящемъ учитель въ
с. Махлата (Плѣвенско), е държалъ прѣдъ съляните отъ сѫ-
щото село двѣ скаски: едната върху пераноспората (мѣната),
а другата по главията у житнитѣ растения, Спорѣдъ добити гъ-
свѣдѣнія, г. Д. Георгиевъ е ималъ доста слушатели, които съ
голѣмъ интересъ сѫ го слушали и мнозина сѫ рѣшили вече, да
си набавятъ прѣскачки за да водихъ борбата противъ мѣната.
Ний отъ своя страна не можемъ освѣтѣ да поздравимъ г. Д.
Георгиева и му пожелаемъ успехъ. Примѣра на г. Георгиева за-
служава да бѫде поддѣржанъ отъ всички млади земедѣлци.

— Въпросъ: Кога и какъ трѣбва да се присади едно ли-
моново дрѣвче, което има около 4—5 години, за да може
да дава добъръ плодъ? П. Атанасовъ. с. Орѣшакъ (Троян.).

— Отговоръ: Лимоновото дѣрво се облагородява на си-
ща и исарваща пѣпка. Първий начинъ се извѣршва отъ
м. Юлий до Септемврий, а втори отъ Априль до Юни. Облагородяванието става на открито и закрито мѣсто. У-
насъ, попеже е студено, най-добре е да стане въ стая която
да се дѣржи отъ началото затворена, топла, влажна и
да бѫде добре освѣтена. Самото облагородяване става, как-
то при овощните дрѣвчета, по метода извѣстенъ подъ име-
то „на сѣдло“. Виждъ затова фигуриятъ 29, 30 и 31 отъ
премията на „Винарско-Земед. Вѣстникъ“, година I. Бла-
городни клонки може да си доставитъ отъ Ловечъ, кѫдето
има доста такива дрѣвчета, ако разбира се, нѣма подобни
нѣкѫдѣ, изъ Троянско.